



AQUA  
CROA

**il menu**

**un'esperienza attraverso la follia  
per ritrovare la stabilità nel gusto.**

# INTRO DUZIONE IN DUZIONE

**Introduzione. Primo passo nella follia di Giuliano. Verrete accompagnati e educati a un diverso modo di gustare.**

**100 euro  
abbinamento vini  
4 portate 60€  
6 portate 80€**



**Sperimentazione. Avete gli strumenti  
di base, ora si comincia a provare.  
Lasciati andare: cadi, scivola, gusta.**

135 euro  
**abbinamento vini  
80€**



**La follia il gusto la perdizione il genio  
la precisione i sensi il vuoto l'acidità  
la natura la sperimentazione l'inetto**

**160 euro  
abbinamento vini  
100€**

**La Carta Crua, così classica e “originaria” è per lo chef radice e saldo ancoraggio alla realtà, il perfetto contraltare alla sregolatezza dei menù, un contrasto che rispecchia l’anima bipolare dello chef che oscilla continuamente fra rigore e follia.**

## **Antipasti**

Il Carpaccio di Manzo 40

La Capasanta 40

## **Primi**

Il Riso al parmigiano 40

Lo Spaghetto al pomodoro 35

## **Secondi**

L'Astice 70

Il Capriolo 40

## **Dessert**

Il Tiramisù 15

Il Tortino 15

## **Extra**

Il Caglio di Capretto 17

